# Le Fil d'Ariena

A Bouxwiller dans le Haut-Rhin, l'association "La clé des champs" accueille tous les publics afin de les sensibiliser à l'alimentation et au mode de consommation. La découverte des animaux de la ferme et les ateliers de fabrication du fromage ou de pain permettent de sensibiliser dès le plus jeune âge au monde du vivant.



Il est 14h au Luppachoff, Aurélie Prêcheur-Collery anime l'activité "biberonnage". Certainsenfants sont là pour la première fois et posent leurs yeux émerveillés sur les animaux de la ferme alors que d'autres connaissent déjà le site et tirent leurs parents pour aller voir les jeunes agneaux ou l'éclosion des œufs à la poussinière. Accompagnés des adultes, les enfants sont rassemblés par petits groupes pour que tout le monde puisse donner le biberon aux jeunes agneaux, sous l'œil attentif de l'animatrice qui veille au respect des règles. Après le nourrissage, c'est l'heure de la traite. Les groupes prennent la direction de l'enclos et un par un, ils traient les chèvres. Ils ont même la chance de pouvoir le goûter.

# Appréhender le monde du vivant

Cela fait plus de 20 ans que la ferme pédagogique du Luppachhof ouvre ses portes au public afin de sensibiliser les générations futures à l'importance de la terre et au respect du vivant.

La démarche est née d'un constat : un intérêt du public pour la ferme et ses produits.

« Les clients ont commencé à venir et on s'est rendu compte que les gens connaissaient peu de choses sur la vie à la ferme et posaient des questions surprenantes pour nous », confie Nadège Goepfert, ancienne exploitante agricole, aujourd'hui coordinatrice à mi-temps de l'association.

En 1994, l'association "La clé des champs" est créée, en même temps que l'exploitation, avec une volonté d'expliquer l'origine de l'alimentation, de la production agricole et ses effets sur l'environnement. Grâce à ces objectifs, elle intègre le réseau Ariena en 1999.

Et pour cause, la ferme pédagogique accueille les classes à la ferme et élabore des projets pédagogiques avec les enseignants, adaptés au programme scolaire et à l'âge des enfants.

Association et ferme travaillent indépendamment l'une de l'autre mais sont à l'évidence complémentaires. "La clé des champs" utilise l'exploitation de la Ferme du Luppachhof comme un terrain pédagogique tout en la mettant en valeur.

# **Transformer pour comprendre**

"La clé des champs" s'est donnée pour ambition de sensibiliser les publics et notamment les scolaires à travers des animations sur les mécanismes de la vie, la reproduction ou la transformation des produits agricoles comme le fromage ou le pain.

Ces ateliers s'inscrivent dans un processus pédagogique intitulé "de la terre à l'assiette", qui poursuit deux objectifs. Tout d'abord permettre à l'enfant de suivre toutes les étapes de la production, du nourrissage, à la traite, jusqu'à la fabrication de fromage. Les enfants ressortent ravis de ces ateliers. Ils sont fiers de pouvoir présenter leur réalisation à leurs parents. Le deuxième objectif de l'association est de faire comprendre aux enfants combien la terre, le soleil et l'eau sont indispensables à la vie.

« L'idée est de leur faire prendre conscience qu'il n'y a pas la nature d'un côté et l'homme de l'autre mais que ce dernier fait partie intégrante de la nature », confie Nadège.





# Sensibiliser le consommateur d'aujourd'hui et de demain

Les animations proposées par l'association sont également un moyen de rappeler le rôle qu'ont les consommateurs et les agriculteurs sur l'environnement. Le choix des premiers influence la production des seconds, qui, eux, modèlent le paysage par leur type d'exploitation.

« L'agriculteur, par son utilisation des terres, son type d'exploitation, son mode de production, est le premier à avoir un impact sur le paysage et, de fait, sur la biodiversité », commente Aurélie.

Orientée initialement vers le public scolaire, l'association s'adresse depuis quelques années à un public plus diversifié. Les familles étant très intéressées par la ferme et ses activités pédagogiques, la clé des champs ouvre désormais ses portes au grand public à l'occasion de certains événements comme "le printemps du Luppachhof". C'est l'occasion pour les citadins et les "rurbains" de découvrir ce qu'est la vie à la ferme et le travail au sein d'une exploitation.

D'après Nadège, « les adultes ne sont pas mieux informés que les enfants. Ils sont déconnectés des réalités même s'ils pensent connaître l'environnement dans lequel ils vivent. Les ruraux deviennent de plus en plus "urbains". A l'inverse, une partie des citadins se renseignent sur le patrimoine local et voient dans cette campagne une identité, un terroir à défendre et à valoriser ».

Au cours de l'été, la ferme pédagogique ouvre ses portes pour faire découvrir les métiers de fabrication du pain, les savoir-faire locaux avec la participation d'artisans potiers, vanniers ou maréchaux-ferrants. Des randonnées à dos d'âne sont organisées chaque année pour les petits et les grands. « Le but est la découverte du patrimoine local grâce à un mode de transport sympa », explique Aurélie.



# Association recherche bénévoles...

L'association "La clé des champs" est même victime de son succès. De ce fait, elle manque de bras pour organiser les événements grand public, pour procéder à de nouveaux aménagements afin d'améliorer l'accueil du public, etc.

Toute personne souhaitant partager un savoir-faire et intéressée par les actions de l'association est la bienvenue au Luppachhof. L'association recherche des bénévoles qui peuvent venir ponctuellement ou de façon plus régulière.

Chacun peut s'impliquer en fonction du temps dont il dispose. Bien que l'association bénéficie du soutien de la Région Grand Est et du département du Haut-Rhin, adhérer à l'association est aussi une forme de soutien et d'engagement importante.

Alexandre Coelho





Photos : Alexandre Coelho/Ariena

### **Infos pratiques**



FERME PÉDAGOGIQUE

La ferme du Luppachhof existe depuis 1994. Elle a été reprise en 2017 par un jeune agriculteur, Luc Diemer. Cette exploitation de 22 ha est une polyculture-élevage biologique avec ses trois troupeaux laitiers (vaches, chèvres et brebis), son poulailler, ses clapiers, sa porcherie et son écurie. Fromages et viandes sont transformés sur place.

# **La Ferme du Luppachhof** 6 rue de Luppach - 68480 Bouxwiller

**Tél.**: 06 50 56 12 43

Site internet: http://luppachhof.com/wp/

Facebook: https://fr-fr.facebook.com/fermeduluppachhof/

TRANS REDA GO GLOUB

La ferme pédagogique est ouverte librement au public de 15h30 à 17h, tous les jours sauf le week-end et les jours fériés.

